# Horno de Microondas

## Manual del Usuario

**MS1660**
**MS1680**

**MS1660**

**MS1680**

Código No.: DE68-03083A

# PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1) La puerta (torcida o abollada),
   2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

## ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

## ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo **"PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las "**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA**" en la pagina 3 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.
- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No use ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.

## Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

# Conserve Estas Instrucciones

# ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

## Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

# ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

## Nota

Concete el horno con un circuito 20A.
Al conectar el horno con un circuito 15A, cerciorese de que el interruptor es operable.

Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LÍQUIDO UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.

## Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

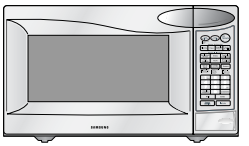
# Su Nuevo Horno de Microondas

## Tabla de Contenido


**Seguridad .....2**
**Su Nuevo Horno de Microondas .....5**
Tabla de Contenido .....5
Verificando las partes .....5
Garantia e Informacion de Servicio .....6
Preparando su horno de microondas .....6
Funciones del Panel de Control(MS1660) .....7
Funciones del Panel de Control(MS1680) .....7
**Funcionamiento .....8**
Encendido y selección de peso .....8
Ajuste del Reloj .....8
Uso de la función Pausa/Cancelar .....8
Uso de los botones de detección de cocción .....9
Guía de cocción con sensor .....9
Usando los botones de Menús al Instante .....9
Uso de la función de Tips de ayuda .....11
Uso de la función de Comida para niños .....11
Uso de la función de Botanas .....12
Uso de la función Un Minuto + .....12
Recalentado Automático .....13
Descongelado Automático .....14
Ajuste del tiempo de cocción y los niveles de potencia .....14
Cocinado de una etapa .....14
Cocinado de varias Etapas .....15
Uso de la Función Más/Menos .....15
Cambio de Encendido y apagado de la señal sonora .....15
Uso del Cronómetro .....16
Modo de Demostración .....16
Ajuste del Seguro de Protección para Niños .....16
**Instrucciones para cocinar .....17**
Utensilios de cocina .....17
Probando Utensilios .....17
Técnicas de Cocinado .....18
Consejos Generales .....18
Guía para cocinar .....19
Guía de Auto Descongelado .....21
Recetas .....22
**Apendix .....24**
Guía para resolver problemas .....24
Cuidado y Limpieza .....25
Especificaciones .....25
**Referencia Rápida .....26**


## Verificando las partes

Desempaque su horno de microondas y verifique para asegurarse que todas las partes están contenidas. Si alguna de las partes llegara a faltar o esta rota, llame a su distribuidor.



**Horno de Microondas (MS1660)**

**Horno de Microondas (MS1680)**

**Anillo guía deslizante**

**Plato giratorio**

**Libro del cocinero**

**Manual de instucciones**

**Tarjeta de Registro**

# Su Nuevo Horno de Microondas

## Garantia e Informacion de Servicio

Para darle un mejor servicio, complete el siguiente formulario y regresela por correo. Si la carta de registro se pierde usted puede llamar a Samsung Electronics

| |
|---|
| **Latin America-Panama, o registrarse en linea www.samsung-latin.com** |
| **Colombia, al 01 8000 112112, o registrarse en linea www.samsung-latin.com** |

Cuando contacte a Samsung por favor proporcione numero de modelo que esta ubicado en la parte inferior trasera del producto Por favor tenga presente este numero para futuras aclaraciones Mantenga esta infomracion en un lugar seguro, para identificar la compra en caso de robo o perdida y si se necesita la visita de servicio.

NUMERO DE MODELO _____

NUMERO DE SERIE _____

FECHA DE COMPRA _____

COMPRADO EN _____

Esta garantia solo sera valida por cualquier Centro Autorizado Samsung Si usted requiere garantia de servicio llene los datos que se piden en la parte superior y acuda a un Centro de servicio Autorizado Samsung.

## Preparando su horno de microondas

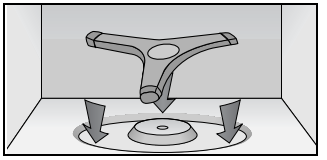
**1** Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifásica. Una ves conectado, en la pantalla aparecerá:

*Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.*

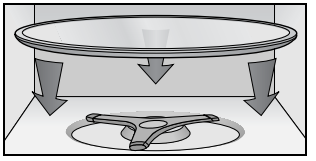
**2** Abra la puerta del horno.

**3** Limpie el interior con un trapo húmedo.

**4** Coloque la guía del plato giratorio pre ensamblado dentro de la cavidad en el centro del interior del horno.
Coloque el anillo pre ensamblado dentro de la cavidad en el centro del interior del horno.

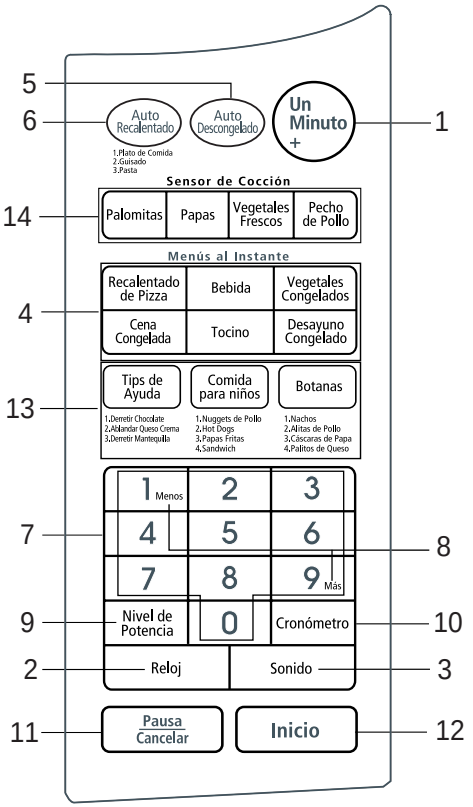


**5** Coloque el plato sobre la guía de modo que las tres lengüetas del centro del plato embonen con las del piso del horno.
Coloque el plato sobre el anillo de node que las tres lengüetas en el centro de la charola embonen con las del piso del horno.



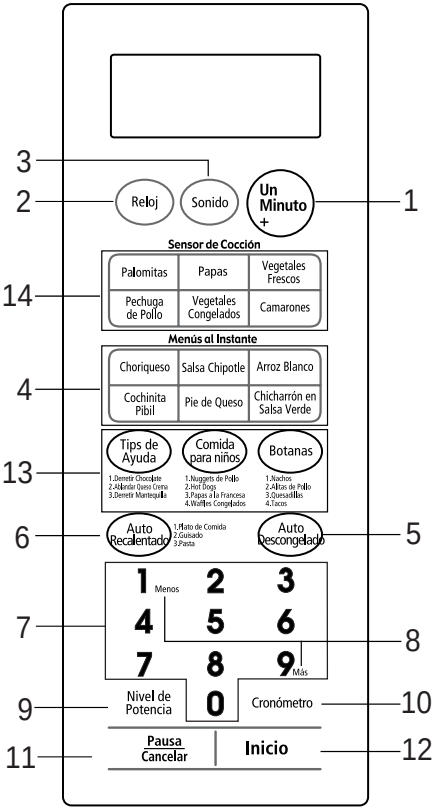
# Su Nuevo Horno de Microondas

## Funciones del Panel de Control(MS1660)




1. Un Minuto + p.12
2. Reloj p.8
3. Función de sonido p.15
4. Botones Menús al Instante p.10
5. Descongelado Automático p.14
6. Recalentado Automático p.13
7. Funciones numéricas
8. Más/Menos p.15
9. Nivel de Potencia p.14
10. Cronómetro p.16
11. Pausa/Cancelar p.8
12. Inicio p.17
13. Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas p.11
14. Botones Sensor de Cocción p.9

## Funciones del Panel de Control(MS1680)




1. Un Minuto + p.12
2. Reloj p.8
3. Función de sonido p.15
4. Función de Menús al Instante p.10
5. Descongelado Automático p.14
6. Recalentado Automático p.13
7. Funciones numéricas
8. Más/Menos p.15
9. Nivel de Potencia p.14
10. Cronómetro p.16
11. Pausa/Cancelar p.8
12. Inicio p.17
13. Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas p.11
14. Botones Sensor de Cocción p.9

# Funcionamiento

## Encendido y selección de peso

La primera vez que conecte el cordón eléctrico a un enchufe, o después de que hubo una interrupción en su funcionamiento, la pantalla muestra "88:88" En ese momento, usted puede seleccionar el sistema de peso para que aparezca en su pantalla. Usted puede seleccionar entre libras (LBS) o kilogramos (KG) Para hacerlo:

**1** Presione **0** inmediatamente después de conectar su horno de microondas. La pantalla mostrará:

Si la pantalla no muestra "Kg", usted tendrá que desconectar el microondas y luego conectarlo de nuevo para cambiar la selección de la unidad de peso.

**2** Presione **0** repetidamente para seleccionar el sistema de peso que desea utilizar:

*Cuando haya seleccionado el sistema de peso que desea usar, presione la función **Pausa/Cancelar** para terminar con este procedimiento.*

## Ajuste del Reloj

**1** Presione la función del **Reloj**.

**2** Utilice los funciones de **Numéricas** para introducir la hora exacta. Tiene que presionar al menos tres números para ajustar el reloj. Si la hora actual es 5:00 introduzca, 5,0,0.

**3** Presione **Reloj** de nuevo. Dos puntos aparecerán parpadeando, indicando que la hora está ajustada.

*Si hay una interrupción en el funcionamiento eléctrico, tendrá que reajustar el reloj.*

*Puede verificar la hora exacta mientras la cocción esté en proceso presionando la función de **Reloj**.*

## Uso de la función Pausa/Cancelar

La función de **Pausa/Cancelar** le permite borrar las instrucciones que ha introducido. También le permite poner en pausa el ciclo de cocción del horno para que pueda vigilar la comida.

- Para poner en pausa el horno durante la cocción: Presione **Pausa/ Cancelar** una vez. Para reiniciar, presione **Inicio**.
- Para detener la cocción, borre las instrucciones, y regrese a la pantalla de hora del día: Presione **Pausa/Cancelar** dos veces.
- Para corregir un error que acaba de ingresar: Presione **Pausa/ Cancelar** una vez, y luego reingrese las instrucciones.

# Funcionamiento

## Uso de los botones de detección de cocción

Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos precocinados detectando el vapor real que éstos producen mientras se cuecen. Todos los alimentos deben estar precocinados y a temperatura de refrigerador.

**1** Pulse el botón **Coccion con Sensor** que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Palomitas**). El visor muestra " " y el horno microondas iniciará la cocción automáticamente.

Al cocinar palomitas, espere al menos cinco minutos entre cada bolsa para evitar sobrecalentar la bandeja de vidrio. Si desea comprobar la hora actual mientras esté cocinando, pulse el botón **Reloj**.

## Guía de cocción con sensor

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando cocine diferentes tipos de alimentos.

| Alimento | Cantidad | Procedimiento |
|---|---|---|
| Palomitas | 1 paquete<br>85 a 100 g<br>(3-3,5oz) | • Utilizar solo una bolsa de popcorn para microondas en un solo tiempo<br>• Tener cuidado al retirar la bolsa del microondas y al abrir<br>• Deje enfriar el horno 5 minutos como mínimo antes de usar otra vez |
| Papas | 1 a 6 papas<br>(cada 150~200g) | • Hacer agujeros a las papas con un tenedor<br>• Colocarlas formando un circulo y llevarlas al horno microondas<br>• Cubrir con plástico transparente o tapa<br>• Al utilizar plástico, asegurarse de dejar una pequeña abertura cerca al filo del plato para la ventilación<br>• Presionar la tecla "Papas"<br>• Retirar y dejar reposar de 3 a 5 minutos<br>• Esperar 5 minutos como mínimo antes de usar nuevamente esta función |
| Vegetales Frescos | 1 a 4 tazas | • Colocar los vegetales frescos en un recipiente para microondas y añadir 2 cucharadas de agua<br>• Cubrir con plástico transparente o tapa<br>• Al utilizar plástico, asegurarse de dejar una pequeña abertura cerca al filo del plato para la ventilación<br>• Presionar la tecla "Vegetales frescos"<br>• Retirar y dejar cubierto por 2 minutos, revolver y servir.<br>• Esperar 5 minutos antes de de usar nuevamente el horno |
| Pecho de Pollo | 150 a 500 g<br>(Trozos de aprox. 150~200g) | • Colocar el pollo deshuesado, en trozos no muy gruesos, en un plato para microondas y llevar cubierto con plástico transparente o tapa<br>• Al utilizar plástico, asegurarse de dejar una pequeña abertura cerca al filo del plato para la ventilación<br>• Presionar la tecla "Pollo deshuesado"<br>• Retirar y dejar reposar cubierto por 5 minutos<br>• Esperar 5 minutos antes de de usar nuevamente el horno |
| Vegetales Congelados (MS1680) | 100 a 500 g | • Coloque los vehiculos congelados en plato de ceramica, de cristal o plastico microondas-seguro y agregue el agua de 2~4 Tbs.<br>• La cubierta con la tapa o el abrigo plastico expresado durante cocinar y revuelve antes de estar parado.<br>• Deje el horno fresco por lo menos 5 minutos antes de usar otra vez. |
| Camarones (MS1680) | 100 a 500 g | • Arregle el camaron sin en un plato de la hornada solapar o el acodar.<br>• Cubierta con el papel de cera.<br>• Deje el horno fresco por lo menos 5 minutos antes de usar otra vez. |

## Usando los botones de Menús al Instante

**1** Presione la función de **Cocinado Instantánea** que corresponda al alimento que va a cocinar (Por ejemplo, chriqueso).
La pantalla muestra el primer tamaño de porción.

*Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno emitirá una señal sonora. Entonces el horno emitirá un bip cada minuto.*

# Funcionamiento

## Cuadro de Menús al Instant(MS1680)

| Platillo | Ingredientes | Comentarios o Modo de Preparacion |
|---|---|---|
| Choriqueso | 100g (3,5 onzas) | Coloca la cazuelita de ceramica con 100 gr de chorizo picadito y tapalo con una servilleta de papel, presiona la función de "Choriqueso" y al sonar un bip, agrega 200 gr de queso rallado, tapa y presiona inicio, acompana con tortillas de harina |
| Salsa Chipotle | 500g<br>(17,5 onzas) | En un refractario hondo coloca 500 gr de tomates verdes, un trozo de cebolla, 1 diente de ajo, 1 cucharada de consome, de 1 a 2 chiles chipotles de lata, ½ taza de cilantro y ½ taza de agua, tapa con papel autoadherente ypresiona la función de "Salsa Chipotle", licua y sirve |
| Arroz Blanco | 1 taza | Coloca en refractario hondo 2 cucharadas de aceite y una taza de arroz, previamente remoja7do y escurrido y hornea en la función de "Arroz Blanco", cuando suene bip, saca y agrega 2 tazas de agua hirviendo, 1 trozo de cebolla, 1 diente de ajo, 1 cucharada de consome en polvo y una ramita de cilantro, mueve y tapa con papel autoadherente, pica el papel con un tenedor y presiona inicio. nota: deja reposar 5 minutos. |
| Cochinita Pibil | 1kg (35,0 onzas)<br>500g<br>(17,5 onzas) | Licua 50 gr de achiote, 3 dientes de ajo, 2 pimientas negras, ¼ de taza de naranja agria, ¼ de taza de vinagre, 2 cucharadas de consomé de tomate y ¾ de taza de agua y deja marinar con 1kg de maciza de cerdo cortada en cubos, por lo menos 1 hora, tapa con papel autoadherente y presiona la tecla de "Cochinita Pibil" deshebra y acompañala con cebollitas |
| Pie de Queso | 1 paquete | En un refractario para pie, mezcla 1 barra de mantequilla derretida con 30 galletas marias molidas y forma una costra, hornea en la función de "pie de queso" cuando suene bip saca y aparta, en un refractario hondo de vidrio bate 1 lata de leche condensada, 2 quesos crema grandes (190gr cada uno), 5 yemas, agrega en forma envolvente 5 claras a punto de turron e introduce en el horno y solo presiona inicio, cuando suene bip, saca, mueve y agrega sobre la costra para pie, introduce en el horno y presiona nuevamente inicio, sirve cubierto de mermelada de ciruela. |
| Chicharrón en Salsa Verde | 300g<br>(10,5 onzas) | En un refractario grande y hondo, acomo-da 300 gr de chicharrón de cerdo, y bana con 4 tazas de salsa verde, tapa con papel autoadherente, pica el papel con tenedor, y hornea en la función de "Chicharrón en Salsa Verde", mueve y sirve. |

## Cuadro de Menús al Instant(MS1660)

| Platillo | Ingredientes | Comentarios o Modo de Preparacion |
|---|---|---|
| Recalentado de Pizza | 1 rebanada<br>2 rebanadas<br>3 rebanadas<br>4 rebanadas | • Ponga la pizza en un plato para microondas con la orilla ancha de la pizza hacia el borde exterior del plato.<br>• No permita que se traslapen las rebanadas. No cubra.<br>• Antes de servir, deje reposar de 1 a 2 minutos. |
| Bebidas | ½ taza<br>1 taza<br>2 tazas | • Use una taza que se pueda meter a horno de microondas y el líquido debe estar a temperatura ambiente.<br>• Mezcle antes de servir. |
| Vegetales congelados | 1 taza<br>2 tazas<br>3 tazas<br>4 tazas | • Retire la envoltura exterior.<br>• Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agreque una pequeña cantidad de agua (2 a 3 cucharadas). Cubra durante la cocción y mezde antes de dejarlos reposar. |
| Cena congelada | 200 a 290 g<br>(8 a 10 onzas)<br>290 a 340 g<br>(10 a 12 onzas)<br>340 g a 510 g<br>(12 a 18 onzas) | • Retire la envoltura exterior y siga las instrucciones en el paquete para saber como cubrir y obtener los tiempos de reposo.Después de cocinar deje reposar 1 a 3 minutos. |
| Tocino | 2 rebanadas<br>4 rebanadas<br>6 rebanadas | • Coloque dos toallas de papel en un plato y arregle el tocino sobre la toalla de papel, no las encime. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite la toalla de papel inmediatamente después de cocinar.<br>• Use la función mas/menos para lo crujiente que se desee. |
| Desayuno congelado | 50 a 110 g<br>(2 a 4 onzas)<br>110 a 170 g<br>(4 a 6 onzas)<br>170 a 230 g<br>(6 a 8 onzas) | • Retire la envoltura exterior y siga las instrucciones en el paquete para saber como cubrir y obtener los tiempos de reposo.<br>• Después de cocinar deje reposar 1 a 3 minutos. |

# Funcionamiento

## Uso de la función de Tips de ayuda

1. Presione la función **Tips de ayuda** correspondiente al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará "A-1". (Código del alimento). Presione la función **Tips de ayuda** repetidamente para seleccionar el alimento que desea.
   (Referirse a la tabla de **Tips de ayuda** de abajo)
2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de porción que desea. Puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de porción. Solo la función **1** está disponible para ablandar quesos crema y derretir choc late.
   (Referirse a la tabla de **Tips de ayuda** de abajo para las porciones)
3. Presione **Inicio** para empezar la cocción.

### Tabla de Tips de ayuda

| Alimento | Código | Acomodar | Comentarios |
|---|---|---|---|
| Derretir Chocolate | A-1 | 1 taza de chispas | • Coloque el chocolate en cuadros o chispas en un plato para microondas.<br>• Revuelva a la mitad del tiempo cuando el horno emita un bip, y reinicie el horno.<br>• A menos que revuelva, el chocolate mantiene su forma aunque el tiempo de calentado haya terminado |
| Ablandar\ Queso Crema | A-2 | 1Paquete 230g (8 onzas) | • Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un plato para microondas.<br>• Deje reposar de 1 a 2 minutos. |
| Derretir Mantequilla | A-3 | 1 barra 110g (¼ lb.)<br>2 barras 230g (½ lb.) | • Quite la envoltura y corte la mantequilla a la mitad verticalmente.<br>• Coloque la mantequilla en el plato, cubra con papel encerado.<br>• Revuelva bien después de terminar y deje reposar de 1 a 2 minutos. |

### Nota:

**Derretir Chocolate** - a menos que revuelva a la mitad del tiempo transcurrido de la cocción, el chocolate mantiene su forma aunque el tiempo de cocción haya finalizado.

## Uso de la función de Comida para niños

1. Presione la función de **Comida para niños** correspondiente al alimento que esta cocinando. La pantalla muestra "A-1" (Código del alimento). Presione la función de **Comida para niños** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Refiérase a la **tabla de Comida para niños** que a continuación se presenta)
2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de la porción que desea. Puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción (Refiérase a la **tabla de comida para niños** que a continuación se presenta para las porciones).
3. Presione la función **Inicio** para empezar con la cocción.

### Tabla de Comida para niños

| Alimento | Código | Acomodar | Comentarios |
|---|---|---|---|
| Nuggets De Pollo | A-1 | 110 a 140g (4 a 5 onzas)<br>170 a 200g (6 a 7 onzas) | • Coloque una toalla de papel sobre el plato y arregle los nuggets en forma esparcida sobre la toalla.<br>• No cubra. Deje reposar 1 minutos. |
| Hot dogs | A-2 | 2 EA<br>4 EA | • Pique las salchichas con un tenedor y colóquelas en el plato. Cuando el horno emita un bip, agregue el pan y reinicie el horno. |
| Papas a la Francesa (MS1680) | A-3 | 110 a 140g (4 a 5 onzas)<br>170 a 200g (6 a 7 onzas) | • Coloque dos toallas de papel en el plato y arregle las papas fritas sobre la toalla, no las encime.<br>• Seque con una toalla de papel adicional después de remover del horno. |
| Waffles Congelados (MS1680) | A-4 | 2EA<br>4EA | • Ponga los gofres congelados en una bandeja para microondas o en un plato de Pyrex sin cubrir e introduzca en el microondas.<br>• Una vez cocinados, deje reposar los gofres durante 1 minuto. Sírvalos. |
| Papas Fritas (MS1660) | A-3 | 110 a 140g (4 a 5 onzas)<br>170 a 200g (6 a 7 onzas) | • Coloque dos toallas de papel en el plato y arregle las papas fritas sobre la toalla, no las encime.<br>• Seque con una toalla de papel adicional después de remover del horno. |
| Sandwich (MS1660) | A-4 | 1 Pza<br>2 Pza | • Coloque los emparedados congelados en la manga contenida dentro del paquete y ponga en el plato. |

### Nota:

**Hot dogs** - Para una mejor textura del pan, deben sumarse a las salchichas cuando el horno emite un bip.

# Funcionamiento

## Uso de la función de Botanas

1. Presione la función **Botanas** que corresponda al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará "A-1" (código del alimento). Presione la función de **Botanas** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Refiérase a la tabla de **Botanas** de abajo.)
2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de la porción. Puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción solo la función **1** esta disponible para nachos.

   (Refiérase a la tabla de **Botanas** que a continuación se presenta para las porciones.)
3. Presione la función **Inicio** para comenzar con la cocción.

### Tabla de Botanas

| Alimento | Código | Acomodar | Comentarios |
|---|---|---|---|
| Nachos | A-1 | 1 porción | • Coloque los tronzasos de tortillas en un plato sin encimar.<br>• Espolvoree uniformemente con queso<br>• Contenido<br>- 2 tazas de trozos de tortilla<br>- 1/3 de taza de queso rallado |
| Alitas de Pollo | A-2 | 140 a 170g (5 a 6 onzas)<br>200 a 230g (7 a 8 onzas) | • Utilice alitas de pollo precocidas y refrigeradas.<br>• Coloque las alitas de pollo al rededor del plato esparcidas y cubra con papel encerado. |
| Quesadillas (MS1680) | A-3 | 2EA<br>4EA | • Doble la tortilla por la mitad y ponga 30 gramos de queso en trozos en su interior.<br>• Ponga la tortilla en una bandeja para microondas o en un plato de Pyrex sin cubrir e introduzca en el microondas.<br>• Una vez cocinadas, deje reposar las quesadillas durante 1 minuto. Sírvalas. |
| Tacos (MS1680) | A-4 | 3-4<br>6-8 | • Ponga los tacos congelados en una bandeja para microondas o en un plato de Pyrex sin cubrir e introduzca en el microondas.<br>• Una vez cocinados, deje reposar los tacos durante 1 minuto. Sírvalos. |
| Cáscaras de Papa (MS1660) | A-3 | 1 papa cocida<br>2 papas cocidas | • Corte la papa cocida en 4 partes iguales. Pele o corte la cáscara de la papa, dejando como ¼" de la misma.<br>• Coloque la cáscara en forma esparcida alrededor del plato.<br>• Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No cubra. |
| Palitos de Queso (MS1660) | A-4 | 5 a 6 pzas.<br>7 a 10 pzas. | • Coloque los palitos de queso en el plato en forma esparcida.<br>• No cubrir. |

## Uso de la función Un Minuto +

Este función ofrece una forma muy conveniente de calentar el alimento en incrementos de 1 minuto en el nivel alto de potencia.

**1** Presione la función de **Un Minuto +** una vez para cada minuto adicional que desee cocinar el alimento. **Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos.** El tiempo se desplegará, y el horno comenzará a funcionar automáticamente.

*Agregue minutos a un programa en proceso presionando la función de **Un Minuto +** para cada minuto que desee agregar.*

# Funcionamiento

## Recalentado Automático

Para recalentar el alimento, seleccione el tipo de platillo y la cantidad de porciones que desea recalentar y el microondas automáticamente ajusta el tiempo de recalentado.

**1** Presione la función de **Auto Recalentado** repetidamente para seleccionar el tipo de platillo que desea recalentar. El tamaño de la porción inicial para cada platillo es de una porción.

Plato de Comida

Guisado

Pasta

Puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y recalentado de Sopas y Salsas. Sólo una porción está disponible para el plato de comida.

La pantalla muestra el platillo y la cantidad que ha seleccionado.

**2** Utilice las funciones **Numéricas** para incrementar el tamaño de la porción. **Por ejemplo, para tres porciones, presione la función 3 (referirse a la tabla de auto recalentado para las porciones).** La pantalla mostrará el número de porciones que ha seleccionado:

**3** Presione la función de **Inicio**. La pantalla mostrará el tiempo de cocción.

## Tabla de Auto Recalentado

| Alimento | Acomodar | Comentarios |
|---|---|---|
| Plato de Comida | 1 porción | • Use solamente alimentos precocidos y refrigerados.<br>• Cubra el plato con papel envoltura de plástico ventilado o papel encerado.<br>• Contenido<br>- 85 a 110g. Carne, pescado o carne de aves (hasta 170g. Con hueso)<br>- ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.)<br>- ½ taza de vegetales (como 85 a 110g) |
| Guisado | 1 a 4 porciones (230g/porciones) | • Utilice solo alimentos refrigerados.<br>• Cubra con una tapa o plástico.<br>• Revuelva los alimentos muy bien antes de servir. |
| Pasta | 1 a 4 porciones (230g/porciones) | |

# Funcionamiento

## Descongelado Automático

Para descongelar comida congelada, ajuste el peso del alimento y el microondas automáticamente ajustará el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

**1** Presione la función de **Auto Descongelado**. La pantalla muestra " 0.5 lbs." (0,2 Kg si ha seleccionado las unidades métricas en su horno).

**2** Para ajustar el peso de su alimento, presione la función **Auto Descongelado** repetidamente. Este incrementa el valor del peso cada 0,5 lb., hasta 6,0 lbs (La función de **Auto Descongelado** incrementará el peso cada 0,2 Kg hasta 2,6 Kg sí usted seleccionó las unidades métricas).

Usted también puede usar las funciones numéricas para introducir el peso del alimento directamente.

El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. El horno durante el descongelado, emitirá un bip dos veces para hacerle saber cuando debe voltear el alimento.

**3** Presione la función **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno y de vuelta al alimento.

**4** Presione la función de **Inicio** para continuar con el descongelado.

- ***Ver pagina 21 para la guía de Auto Descongelado.***

## Ajuste del tiempo de cocción y los niveles de potencia

Su microondas le permite seleccionar hasta dos diferentes grados de cocción, cada una con su propia duración de tiempo y **Nivel de Potencia**. La función de **Nivel de Potencia** le permite controlar la intensidad de calor desde caliente (1) hasta alto (0).

## Cocinado de una etapa

Para el cocinado simple de una etapa, usted solo necesita ajustar un tiempo de cocción. El nivel de potencia está automáticamente seleccionado en "alto". Si usted desea seleccionar cualquier otro nivel, usted tiene que ajustarlo utilizando la función de **Nivel de Potencia**.

**1** Utilice las funciones **Numéricas** para seleccionar el tiempo de cocción. Usted puede ajustar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos, 99 segundos. Para ajustar el tiempo mayor a un minuto, introduzca también los segundos. **Por ejemplo, para ajustar a 20 minutos, introduzca 2, 0, 0, 0.**

**2** Si usted quiere ajustar el nivel de potencia a uno diferente de **"alto"**, presione la función de **Nivel de Potencia**, y luego utilice los funciones numéricas para introducir el nivel de potencia.

### Niveles de Potencia:

| | |
|---|---|
| 1 = PL : 10 (Caliente) | 6 = PL : 60 (Lento) |
| 2 = PL : 20 (Bajo) | 7 = PL : 70 (Medio-alto) |
| 3 = PL : 30 (Descongelar) | 8 = PL : 80 (Recalentar) |
| 4 = PL : 40 (Medio-bajo) | 9 = PL : 90 (Freir) |
| 5 = PL : 50 (Medio) | 0 = PL : Hi (Alto) |

**3** Presione la función de **Inicio** para empezar la cocción. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione **Pausa/Cancelar** antes de presionar **Inicio**, y reingrese todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes grados de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede ajustar diferentes grados de cocción con su microondas.

# Funcionamiento

## Cocinado de varias Etapas

**1** Siga los pasos 1 y 2 del “Cocinado de una etapa” sección de la página anterior.

*Cuando introduzca mas de una etapa de cocción, la función de **Nivel de Potencia** debe ser presionado antes de que la segunda etapa de cocción sea introducida.*

*Para ajustar el nivel de potencia a uno más alto para una etapa de cocción, presione la función de **Nivel de Potencia** dos veces.*

**2** Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar el segundo tiempo de cocción.

**3** Presione la función de **Nivel de Potencia**, luego utilice las funciones numéricas para ajustar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.

**4** Presione **Inicio** para empezar la cocción.

*Usted puede verificar el nivel de potencia mientras la cocción esté en proceso, presionando la función de **Nivel de Potencia**.*

## Uso de la Función Más/Menos

La función **Más/Menos** le permite a usted preajustar los tiempos de cocción. Estos solo funcionan en los modos de **Auto Recalentado, Concinado Instantánea, Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas** o **tiempo de cocción**. Utilice la función **Más/Menos** solo después de que haya comenzado la cocción con alguno de estos procedimientos.

**1** Para agregar mas tiempo a un procedimiento de cocción automático: Presione la función **Más** (9).

**2** Para reducir el tiempo a un procedimiento automático: Presione la función **Menos** (1).

*Si usted desea incrementar/disminuir en la función de **Tiempo de Cocción** por 10 seg, presione la función Más (9) o Menos (1).*

## Cambio de Encendido y apagado de la señal sonora

Usted puede cambiar a apagado la señal sonora (bip) cuando lo desee.

**1** Presione la función **Sonido**.
La pantalla mostrará: “ON” .

**2** Presione la función de **Sonido** para apagar el volumen.
La pantalla mostrará: “OFF”.

**3** Presione **Inicio**.

La pantalla mostrará la hora del día.

# Funcionamiento

## Uso del Cronómetro

**1** Presione la función de **Cronómetro**.

**2** Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar la duración del tiempo que usted desea que el cronómetro corra.

**3** Presione **Inicio** para que el cronómetro comience.

**4** La pantalla hará un conteo regresivo y emitirá un sonido “bip” cuando haya terminado.

.

**“Nota: El microondas no se apaga cuando el cronómetro esta en uso.**

## Modo de Demostración

Usted puede usar el modo de demostración para ver como funciona su horno de microondas sin utilizar el calentamiento.

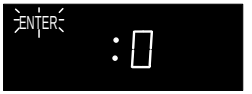
**1** Mantenga la función **0** presionado y luego presione la función **1**.

*Para apagar el modo de demostración, repita el paso 1 mencionado arriba.*

## Ajuste del Seguro de Protección para Niños

Usted puede poner el seguro a su horno de microondas para que no sea utilizado por un niño sin supervisión.

**1** Mantenga presionado la función **0** y luego presione la función **2**.




*Desde este momento, el horno de microondas no puede ser utilizado mientras esté puesto el seguro. Para quitar el seguro, repita el paso 1 arriba mencionado.*

# Instrucciones para cocinar

## Utensilios de cocina

### Uso recomendado

- **Vidrio y cerámica, tazones y platos** — Use para calentar o cocinar
- **Plato de microondas para dorar** — Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifes, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Envoltura de plástico para microondas** — Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- **Papel encerado** — Use para cubrir y prever salpicaduras
- **Toallas desechables y servilletas** — Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y prevén salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables** — Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros** — Use solamente aquellos con la etiqueta de "seguro para microondas" y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una ves que el alimento sea removido del horno.

### Uso limitado

- **Papel aluminio** — Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el sobre cocinado de algunas áreas expuestas. Usar mucho papel aluminio puede dañar su horno, por lo que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana, y vajillas** — Use solo si la etiqueta dice "seguro para microondas". Si no es así, pruebe para asegurar que su uso es seguro. Nunca use platos con la orilla metálica.
- **Plástico** — use solamente si la etiqueta dice "seguro para microondas", otros plásticos se pueden derretir.
- **Popotes, mimbre y madera** — Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que podrían encender.

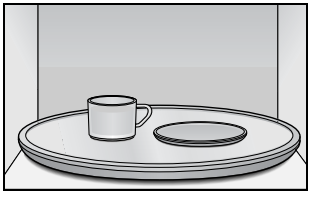
### No se recomienda

- **Jarras de vidrio y botellas** — El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel** — Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maíz que son diseñadas para uso con microondas.
- **Platos y vasos de unicel** — Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plástico** — Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal** — Estos pueden dañar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

## Probando Utensilios

Si Ud. no esta seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

**1** Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



**2** Presione el botón **Un Minuto+** una ves para calentarlos por Un Minuto.

El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frío. Si el plato esta caliente, entonces esta absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

# Instrucciones para cocinar

## Técnicas de Cocinado

### Batido

Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento mas cerca del plato absorbe mas energía y se calienta mas rápido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagara luego de abrir la puerta para batir su comida.

### Arreglo

Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes mas gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben mas calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes mas delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

### Protegiendo

Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las áreas que necesitan protección son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequeñas cantidades de lo contrario podría dañar su horno.

### Voltear

Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

### Esperar

Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continúe la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene.

Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los líquidos, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse después de completar el cocimiento. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servir.

Al calentar alimento para bebe, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

### Humedeceer

La energía de microondas es atraído a las moléculas de agua.
El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

## Consejos Generales

- Alimentos densos como las papas, toman mas tiempo para calentarse que los alimentos ligeros.
- Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el mínimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse pare evitar que se quemen.
- El freír con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan mas rápido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patógenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

# Instrucciones para cocinar

## Guía para cocinar

### Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son variables. La temperatura del alimento se incrementara durante el tiempo de reposo.

| Alimento | Tiempo de cocción / Nivel de poder | Instrucciones |
|---|---|---|
| **Roast Beef sin hueso**<br><br>hasta 1,8kg. | ***Tiempo de cocción:***<br>7 a 11 min por cada 454g para 46°C - “Crudo”<br>8 a 12 min por cada 454g para 49°C - “Medio”<br>9 a 14 min por cada 454g para 63°C - “Bien Cocido”<br><br>***Nivel de poder:*** alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50) | Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos. |
| **Cerdo sin hueso o con hueso**<br><br>hasta 1,8kg. | ***Tiempo de cocción:***<br>11 a 15 min por cada 454g para 71°C - “Bien Cocido”<br><br>***Nivel de poder:*** alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50) | Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plástico con ventilación. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos. |

### Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, áreas delgadas o áreas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

| Alimento | Tiempo de cocción / Nivel de poder | Instrucciones |
|---|---|---|
| **Pollo entero**<br><br>hasta 1,8kg. | ***Tiempo de cocción:***<br>6 a 9 min por cada 454g 77°C a 82°C<br><br>***Nivel de poder:*** medio alto (70) | Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos. |
| **Piezas de pollo**<br><br>hasta 907g | ***Tiempo de cocción:***<br>6 a 9 min por cada 454g<br>82°C carne obscura<br>77°C carne clara<br>***Nivel de poder:*** medio alto (70) | Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porción mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos. |

# Instrucciones para cocinar

## Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea fácil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta mas ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifíquelo en un tiempo de cocción mínimo.

| Alimento | Tiempo de cocción / Nivel de poder | Instrucciones |
|---|---|---|
| **Bife**<br>hasta 680g. | ***Tiempo de cocción:*** 6 a 10 min por cada 454g<br>***Nivel de poder:*** medio alto (70) | Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3 a 5 minutos. |
| **Filetes**<br>hasta 680g. | ***Tiempo de cocción:*** 3 a 7 min por cada 454g<br>***Nivel de poder:*** medio alto (70) | Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos. |
| **Camarones**<br>hasta 680g. | ***Tiempo de cocción:*** 3 a 5 ½ min por cada 454g<br>***Nivel de poder:*** medio alto (70) | Acomode el camarón en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos. |

## Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascaron, y nunca haga huevos duros o tibios; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

## Guía para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de _ de taza de agua.
- vegetales pequeños (zanahoria rebanada, , chícharos, judías, etc.) se cocinan mas rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en circulo. Se cocinaran mas uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con mas volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plástico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cascara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado mas parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras mas denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chícharos puede ser servido de inmediato.

# Instrucciones para cocinar

## Guía de Auto Descongelado

- Siga las instrucciones del siguiente cuadro para diferentes tipos de alimento.

| Alimento | Cantidad | Procedimiento |
|---|---|---|
| **Bife, cerdo** | **1,13 a 2,6kg** | Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Después de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio. |
| **Filete, chuleta, pescado** | **0,23 a 1,36kg** | Después de cada fase, re acomode el alimento. Si existen áreas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que este casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5 a 10 minutos. |
| **Carne molida** | **0,23 a 1,36kg** | Después de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que esta casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5-10 minutos. |
| **Pollo entero** | **1,13 a 2,6kg** | Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porción cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador. |
| **Piezas de pollo** | **0,23 a 1,36kg** | Después de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que este casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos. |

### Notas

Verifique el alimento cuando la señal lo indique. Después de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; déjelo reposar para que continúe el deshielo. No descongele hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido.

Proteger bifes y filetes con pequeños pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocines antes que el centro del alimento se descongele. Utilice liras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

# Instrucciones para cocinar

## Recetas

### Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm

½ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de harina para todo propósito.

1 Cucharada de salsa Worcestershire.

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.

2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)

½ Taza de cebada

1 Hoja (seca) de laurel

¼ Cucharada de pimienta

1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.
   ***Rinde 6 Raciones.***

### Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina

¼ Taza de cebolla picada

1½ Cucharadas de harina

½ Cucharada de sal

¼ Cucharada de mostaza seca

- 1/8 Cucharada de pimienta

1½ Tazas de leche

¼ Taza de pimiento rojo picado

2 Tazas de queso Cheddar, rayado

1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)

4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.
   ***Rinde 6 raciones.***

# Instrucciones para cocinar

## Ensalada templada de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sal
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de semillas de apio
1/8 Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien.
   ***Rinde 6 raciones.***

## Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.
   ***Rinde 1,8 litros aproximadamente.***

# Apendix

## Guía para resolver problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

### Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto está controlado por un interruptor de pared, entonces asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y después conéctela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

### La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el botón Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocción.

### El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, después conéctela de nuevo. Si hubo una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces el indicador de tiempo mostrará: 88:88 Reprograme el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

### Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 20 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

### Se ven chispas o formación de “arco” eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

### La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

### El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomésticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio.

**Notas:**

- ***Si el horno se programa mas de 25 minutos a 80, 90 o 100% del nivel de potencia, despues de los primeros 25 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre coccion del alimento.***

## Mensaje de error

- Si aparecen “Error42” y “Error45”, deje que le horno se enfríe durante al menos
  5 minutos. Si estos mensajes aparecen frecuentemente, llame a la línea de servicios.
- Si abre la puerta para efectuar una comprobación, aparece “Error47”.
- Si aparece “Error41”, llame a nuestra línea de servicio inmediatamente.

# Apendix

## Cuidado y Limpieza

Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

## Especificaciones

| | |
|---|---|
| Numero de modelo | MS1660 |
| Capacidad | 45,3 litros |
| Controles | 10 Niveles de potencia incluyendo descongelado |
| Cronometro | 99 minutos, 99 segundos |
| Fuente de poder | 120 V ca 60 Hz |
| Salida | 1100 Watts |
| Salida de Potencia | 1600 Watts |
| Dimensiones exteriores | 60,1(Ancho) X 33,8(Alto) X 44,8(Fondo)cm |
| Dimensiones interiores | 41,5(Ancho) X 24,7(Alto) X 44,2(Fondo)cm |
| Peso Neto/Grosso | 20,0/22,7 kg |

| | |
|---|---|
| Numero de modelo | MS1680 |
| Capacidad | 45,3 litros |
| Controles | 10 Niveles de potencia incluyendo descongelado |
| Cronometro | 99 minutos, 99 segundos |
| Fuente de poder | 120 V ca 60 Hz |
| Salida | 1100 Watts |
| Salida de Potencia | 1600 Watts |
| Dimensiones exteriores | 60,1(Ancho) X 33,8(Alto) X 47,5(Fondo)cm |
| Dimensiones interiores | 41,5(Ancho) X 24,7(Alto) X 44,2(Fondo)cm |
| Peso Neto/Grosso | 21,0/23,9 kg |

# Referencia Rápida

| Función | Operación |
|---|---|
| **Ajuste de Reloj** | **1.** Presione RELOJ.<br>**2.** Use botones numéricos para seleccionar hora.<br>**3.** Presiones RELOJ de nuevo. |
| **Cocción en una etapa** | **1.** Use botones numéricos para seleccionar tiempo.<br>**2.** Seleccione nivel de poder o deje alto.<br>**3.** Presione INICIO. |
| **Cocinado Un Minuto +** | **1.** Presione el botón **Un Minuto +** por cada minuto de cocción.<br>**2.** El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara. |
| **Botones de Cocinado Instantánea** | **1.** Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando.<br>**2.** Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción. |
| **Auto Descongelado** | **1.** Presione AUTO DESCONGELADO.<br>**2.** Ingrese el peso del alimento presionando el botón de AUTO DESCONGELADO repetidamente o con los botones numéricos.<br>**3.** Después de medio tiempo, presione PAUSA/ CANCELAR voltee el alimento, y presiones INICIO para re iniciar. |
| **Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado** | **1.** Use botones numéricos para tiempo de cocción.<br>**2.** Para programar un nivel de potencia diferente a ALTO, entonces presione el boton NIVEL DE POTENCIA y use los botone numericos para ingresar el nivel de potencia<br>**3.** Presione INICIO para empezar a cocinar. |

| Función | Operación |
|---|---|
| **Auto Recalentado** | **1.** Presione AUTO RECALENTADO repetidamente para selec-cionar tipo de platillo.<br>**2.** Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos.<br>**3.** Presione INICIO para comenzar. |
| **Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas** | **1.** Presione TIPS DE AYUDA, COMIDA PARA NIÑOS, BOTANAS repetidamente pare selec-cionar tipo de platillo.<br>**2.** Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos.<br>**3.** Presione INICIO para comenzar. |
| **Sensor de Cocción** | **1.** Seleccione el tip de comida que esté cocinando pulsando el botón Sensor de Cocción.<br>**2.** La Pantalla mostrará :“ ▭ ” y su microondas iniciará la cocción automáticamente. |

## Nota

Samsung Electronics Co., Ltd.
Impreso en Malasia